

## Długi Rejs - English IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **42**
- SRM **9.6**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	6
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (8.3%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.3%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Epic	50 g	60 min	3.7 %
Na zimno	East Kent Goldings	150 g	7 dni	4.5 %
Na zimno	Epic	150 g	7 dni	3.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	-----	-----------	--------

## Notatki

- Fermentacja:  
Burzliwa (7-8 dni w 18-20 st. C)  
Cicha (7-8 dni w 18-20 st. C)

Butelkowanie:  
Syrop cukrowy na refermentację (110 g cukru w 300 ml wody)

Dojrzewanie piwa:  
3 tygodnie w temperaturze 10-18 st. C.

Na zdrowie  
*23 mar 2017, 17:53*